

FACULTÉ DE MÉDECINE DE PARIS

ANNEE 1939

THÈSE

N°

POUR LE

DOCTORAT EN MÉDECINE

(DIPLOME D'ÉTAT)

PRÉSENTÉE PAR

Jean-Victor BOUIC

Né le 3 Février 1911, à ANGERS (Maine-et-Loire)

ÉTUDE
SUR LES PRÉCEPTES ALIMENTAIRES
D'ORIGINE RELIGIEUSE
ET PHILOSOPHIQUE

Président : M. TANON, professeur

PARIS

LIBRAIRIE LOUIS ARNETTE
2, RUE CASIMIR-DELAVIGNE, 2

1939

FACULTÉ DE MÉDECINE DE PARIS

ANNEE 1939

THÈSE

N°

POUR LE

DOCTORAT EN MÉDECINE

(DIPLOME D'ÉTAT)

PRÉSENTÉE PAR

Jean-Victor BOUIC

Né le 3 Février 1911, à ANGERS (Maine-et-Loire)

ÉTUDE

SUR LES PRÉCEPTES ALIMENTAIRES D'ORIGINE RELIGIEUSE ET PHILOSOPHIQUE

Président : M. TANON, professeur

PARIS

LIBRAIRIE LOUIS ARNETTE
2, RUE CASIMIR-DELAVIGNE, 2

1939

I. — Professeurs

Anatomie	
Physiologie	
Physique médicale	
Chimie médicale	
Bactériologie	
Parasitologie et histoire naturelle médicale	
Pathologie médicale et générale	
Pathologie médicale	
Pathologie chirurgicale	
Anatomie pathologique	
Histologie	
Pharmacologie et matière médicale	
Thérapeutique	
Hygiène et médecine préventive	
Médecine légale	
Histoire de la médecine et de la chirurgie	
Pathologie expérimentale et comparée	
Hydrologie thérapeutique et climatologie	
Clinique médicale	
Hygiène et clinique de la première enfance	
Clinique des maladies des enfants	
Clinique des maladies mentales et des maladies de l'encéphale	
Clinique des maladies cutanées et syphilitiques	
Clinique des maladies du système nerveux	
Clinique des maladies infectieuses	
Clinique chirurgicale	
Clinique ophtalmologique	
Clinique urologique	
Clinique d'accouchements	
Clinique gynécologique	
Clinique chirurgicale infantile et orthopédie	
Clinique thérapeutique médicale	
Clinique oto-rhino-laryngologique	
Clinique thérapeutique chirurgicale	
Clinique propédeutique	
Clinique de la Tuberculose	
Clinique chirurgicale orthopédique de l'adulte	
Clinique de neuro-chirurgie	
Clinique cardiologie	
Assistance médico-sociale	

Professeurs sans chaire



MM.	
ROUVIERE.	
LÉON BINET.	
STROHL.	
POLONOVSKI.	
Robert DEBRE.	
BRUMPT.	
BAUDOUIN.	
ABRAMI.	
MONDOR.	
LEROUX.	
CHAMPY.	
TIFFENEAU.	
HARVIER.	
TANON.	
BALTHAZARD	
LAIGNEL-	
LAVASTINE	
FIESSINGER.	
CHIRAY.	
LOEPER.	
CARNOT.	
Marcel LABBE	
CLERC.	
LEREBoullet	
NOBECOURT.	
H. CLAUDE.	
GOUGEROT.	
GUILLAIN.	
LEMIERRE.	
CUNEO.	
GOSSET.	
GREGOIRE.	
LENORMANT.	
TERRIEN.	
CHEVASSU.	
LEVY-SOLAL.	
COUVELAIRE.	
JEANNIN.	
MOCQUOT.	
OMBREDANNE	
RATHERY.	
LEMAITRE.	
Pierre DUVAL	
VILLARET.	
TROISIER.	
MATHIEU.	
Clovis VINCENT.	
LAUBRY.	
N...	
HAZARD.	
HOVELACQUE	
MULON.	
OLIVIER.	
SANNIE.	
VERNE.	

II. — Agrégés en exercice

MM.	
AMELINE	Pathologie chirurgicale.
BARIETY	Pathologie médicale.
FENARD Henri	Pathologie médicale.
BERNARD EL.	Pathologie médicale.
BESANÇON (J.).	Hydrologie.
BOULIN	Pathologie médicale.
BULLIARD	Histologie.
CATHALA	Pathologie médicale.
COSTE	Pathologie médicale.
CHEVALLIER	Pathologie médicale.
DOGNON	Physique
FUNCK-	
BENTANO	Pathologie chirurgicale.
FEY	Urologie.
GAILLARD	Parasitologie.
GASTINEL	Bactériologie.

MM.	
DE GAUDART	
D'ALLAINES ..	Pathologie chirurgicale
GAYET	Physiologie.
DE GENNES ...	Pathologie médicale.
GIROUD	Histologie.
HAGUENAU	Pathologie médicale.
HALPHEN	Oto-rhino-laryngologie
HUGUENIN	Anatomie pathologique
JOANNON	Hygiène.
LACOMME	Obstétrique.
LANTUEJOUL.	Obstétrique.
LAROCHE Guy.	Pathologie médicale
LAVIER	Parasitologie.
LELONG	Pathologie médicale

MM.	
LEMAIRE	Pathologie expérimentale.
LEVEUF	Pathologie chirurgicale.
LEVY (M ^{lle} J.) ..	Pharmacologie.
LEVY-VALENSI ..	Neurologie et Psychiatrie.
MENEGAUX	Pathologie chirurgicale.
MOLLARET	Pathologie médicale.
MOREAU	Pathologie médicale.
MOULONGUET..	Pathologie chirurgicale.
MOUQUIN	Pathologie médicale.
PETIT-	
DUTAILLIS	Pathologie chirurgicale.

MM.	
PIEDELIEVRE..	Médecine légale
PORTES	Obstétrique.
RENARD.....	Ophthalmologie.
RICHET	Physiologie.
SENEQUE	Pathologie chirurgicale.
TURPIN	Pathologie médicale.
VIGNES	Obstétrique.
WILMOTH	Pathologie chirurgicale

III. — Agrégés rappelés à l'exercice pour le service des examens

MM.	
ALGLAVE	Pathologie chirurgicale.
BUSQUET	Pharmacologie.
CHAILLEY-	
BERT	Physiologie.
HEITZ-BOYER..	Pathologie chirurgicale.

MM.	
LARDENNOIS ..	Pathologie chirurgicale
NEVEU-	
LEMAIRE..	Parasitologie.
LE LORIER ...	Obstétrique.
SCHWARTZ ...	Pathologie chirurgicale.
VAUDESCAL ...	Obstétrique.

IV. — Agrégés chargés de cours de clinique annexe à titre permanent

MM.	
ALAJOUANINE..	} Clinique médicale.
AUBERTIN	
BRULE	
CHABROL	
DONZELOT	
DUVOIR	
LIAN	
PASTEUR-VAL-	}
LERY-RADOT..	
SEZARY	

MM.	
BASSET	} Clinique chirurgicale
BROcq	
CADENAT	
GATELLIER ...	
MOURE	
QUENU	
VELTER	
ECALLE	} Clinique obstétricale
METZGER	

V. — Chargés de cours

MM.	
CHAILLEY-BERT, agrégé	Education physique.
LEDoux-LEBARD	Radiologie clinique.
RUPPE	Stomatologie.
WEILL-HALLÉ	Puériculture.

Par délibération en date du 9 décembre 1798, l'Ecole a arrêté que les opinions émises dans les dissertations qui lui seront présentées, doivent être considérées comme propres à leurs auteurs et qu'elle n'entend leur donner aucune approbation ni improbation.



Digitized by the Internet Archive
in 2026

A MON PERE

A MA MERE

A MA FEMME

AUX MIENS

A MES AMIS

A MON PRESIDENT DE THESE

Monsieur le Professeur TANON

Professeur d'Hygiène et de Médecine préventive
à la Faculté de Médecine
Membre de l'Académie de Médecine

Qui m'a fait le grand honneur d'accepter la présidence de cette thèse.

Hommage de respectueuse reconnaissance.

A MES MAITRES DE L'ECOLE DE MEDECINE
DE RENNES

A MES MAITRES DE L'HOTEL-DIEU DE RENNES

A Monsieur BOULANGER

Directeur de l'Ecole de rééducation des Mutilés de Rennes

A Monsieur GUYADER

Econome de l'Ecole de rééducation des Mutilés de Rennes

A Monsieur le Docteur GALESNE

Médecin de l'Ecole de rééducation des Mutilés de Rennes

*En souvenir de mon passage comme
interne à leur Ecole et de l'excellent sou-
venir que j'en ai conservé.*

INTRODUCTION

De nombreux travaux ont été consacrés à l'alimentation de l'homme à travers les siècles et à travers les pays. L'extrême diversité des aliments dont se nourrit l'homme contraste singulièrement avec la détermination étroite du régime alimentaire de chaque espèce animale. L'alimentation humaine dépend en effet, de facteurs multiples et complexes que nous essaierons d'analyser au début de ce travail.

L'alimentation de chaque espèce animale est définie biologiquement et tant que l'espèce vit dans des conditions naturelles, elle suit strictement cette détermination biologique. Une espèce végétarienne ne peut devenir carnivore, même en cas de famine (exception faite de certains cas de cannibalisme encore mal connus), de même que les animaux carnivores meurent de faim au milieu d'une végétation riche. La domestication a pu, dans une certaine mesure, modifier le régime alimentaire naturel des animaux, mais pas au point qu'on puisse nourrir complètement les carnivores avec des végétaux et des herbivores avec de la viande.

Au point de vue de la détermination biologique du régime de l'homme, tout le monde est d'accord au-

jourd'hui pour considérer celui-ci comme un omnivore. Nous reviendrons sur cette question en détail au cours d'un chapitre ultérieur. Il est évident que l'alimentation omnivore se prête remarquablement à toutes les adaptations et elle est certainement la raison essentielle de la possibilité d'une diversité si grande.

Les conditions du milieu, d'importance secondaire chez les animaux, sont dominantes chez l'homme. A l'état primitif, ce sont les facteurs climatiques, géographiques qui déterminent avant tout le régime. Ce sont ces facteurs qui font que les populations arctiques ont un régime carné exclusif, que les populations côtières se nourrissent de poissons, etc. Même à l'état civilisé, les conditions matérielles restent dominantes. Dans les civilisations inférieures qui sont basées économiquement sur la chasse, la pêche, l'élevage ou l'agriculture, ce sont ces occupations qui fournissent l'essentiel du régime alimentaire. Avec les progrès de la civilisation, les facteurs devenant plus complexes, la diversité de l'alimentation s'accroît, mais les conditions matérielles commandent encore le régime alimentaire des diverses classes sociales.

Ce qui sépare encore plus l'homme des animaux au point de vue alimentaire, c'est l'intervention de facteurs tout à fait particuliers, de facteurs spirituels. Nous insisterons à la fin de ce travail sur l'interprétation de ces facteurs. Schématiquement, on peut distinguer des facteurs religieux, philosophiques et

scientifiques. Ces derniers constituent l'hygiène alimentaire dont le rôle devient chaque jour plus important dans l'orientation de l'alimentation humaine.

Le présent travail est consacré uniquement à l'étude des facteurs d'origine religieuse ou philosophique qui interviennent dans le choix et la préparation des aliments. La distinction entre les facteurs religieux et philosophiques n'est pas toujours facile et nous n'avons pas cherché à établir une limite précise. Par contre, nous avons nettement distingué des deux catégories de facteurs, des préceptes scientifiques basés non pas sur des superstitions, des croyances ou des considérations théoriques plus ou moins arbitraires, mais sur l'observation des faits et sur l'expérience. Ceci ne veut pas dire, bien entendu que les doctrines alimentaires d'origine religieuse ou purement spéculative soient nécessairement fausses. Bien au contraire, nous verrons que souvent elles sont en accord parfait avec l'hygiène alimentaire et que certains les considèrent comme les origines de la science moderne de l'alimentation.

En dehors de l'intérêt théorique qui s'attache à l'étude des prescriptions alimentaires des diverses religions et de théories philosophiques, elle possède également un intérêt pratique. Il semble, en effet, encore aujourd'hui que le régime alimentaire de la grande majorité de l'humanité subit l'influence des prescriptions religieuses. Leur connaissance est indispensable au médecin étant donné le rôle de l'ali-

mentation dans la pathogénie et dans le traitement des maladies. Elle est utile également à l'hygiéniste qui doit tenir compte des convictions, des préjugés et même des superstitions des gens lorsqu'il veut corriger leur erreurs alimentaires.

ALIMENTATION DE L'HOMME PRIMITIF

On a longuement discuté autrefois sur le régime alimentaire naturel de l'homme. Les partisans du végétarisme prétendaient que l'homme était naturellement végétarien, ainsi qu'en témoigne sa conformation dentaire, la longueur de son intestin, etc. Tous ces arguments ont été constatés et il semble bien qu'anatomiquement et physiologiquement l'homme répond aux nécessités d'un régime omnivore. D'ailleurs tout ce que l'anthropologie préhistorique et l'étude des populations primitives actuelles nous apprend milite en faveur de cette conception.

On connaît le schéma classique de Hahn concernant l'évolution des sociétés humaines en trois étapes. Cet auteur pense que primitivement l'homme s'occupait de chasse et se nourrissait donc du produit de celle-ci. A un degré de plus, vient l'élevage et la nourriture est alors fournie par la chair des animaux domestiques, ainsi que par leurs produits comme le lait, les œufs, etc. Au troisième degré, celui qui correspond aux premières formes de vie sédentaire, vient de l'agriculture.

Actuellement, tout en admettant ce schéma dans ses grandes lignes, on pense que les peuples chas-

seurs ou éleveurs se nourrissaient également de végétaux, mais de végétaux sauvages. Maurizio insiste sur le ramassage des végétaux qui devait coexister avec toutes les autres occupations. On schématise les faits en disant que pendant que l'homme chassait la femme ramassait des herbes ou des fruits (Pirquet). Selon beaucoup d'auteurs, le ramassage des aliments végétaux précédait même la chasse. Dans l'ensemble, on peut dire que l'homme mangeait tout ce qui lui tombait sous la main; c'est ce que Meyerhofer appelle l'omnivorie d'avant la civilisation. En effet, par la suite, lorsque l'homme devient sédentaire et prend un certain nombre d'habitudes, obéit à des préceptes religieux, à des préjugés, son régime devient plus étroitement défini et moins varié. Puis, à des époques de haute civilisation ou, comme actuellement, à des moments de grands progrès techniques, une omnivorie nouvelle apparaît, appelée par Meyerhofer, l'omnivorie de grande culture.

Nous connaissons assez mal l'alimentation de l'homme préhistorique et les documents que nous en possédons datent nécessairement d'une époque où il existait déjà une civilisation rudimentaire.

Les fouilles ont pu mettre à jour des restes de l'alimentation. Ce sont surtout des reliefs d'une nourriture d'origine animale : os, arêtes de poissons, coquilles de mollusques, etc. Les restes d'une alimentation végétale n'ont pu se conserver que dans la tourbe à l'endroit des cités lacustres. La flore des gi-

sements lacustres a été étudiée par de nombreux botanistes (Neuweiler, Schultze, Maurizio, etc.), qui sont d'accord pour l'identifier avec la flore actuelle des Graminées, des Crucifères, des Chénopodiacees, des Rosacées, etc.

Dans les pays scandinaves on a découvert des gisements, constitués en grande partie par des restes de cuisine. Ces gisements, appelés *kjökkenmödings*, renferment, en grande partie, des restes d'animaux consommés, mais aussi des coquilles de noix, des graines végétales, etc. La linguistique a fourni également des renseignements intéressants, sur l'extension des différents végétaux et animaux aux époques préhistoriques.

Quant au mode de préparation des substances alimentaires, nous ne savons à peu près rien. A en juger par l'existence de divers instruments de pierre, il semble bien que les animaux étaient dépecés et dépouillés de leur peau avant d'être mangés. Il y a déjà là un progrès par rapport à la façon de manger des animaux. Quant à la cuisson des aliments, à des procédés fermentatifs, etc., nous sommes à peu près sans renseignements directs.

Nous avons des données un peu plus précises et plus détaillées sur l'alimentation des peuples primitifs actuels. Les récits des explorateurs ont été réunis dans plusieurs ouvrages d'ensemble dont nous avons pu lire celui de Bourdeau, de Koppers, de Hintze, etc. A vrai dire, il n'existe actuellement aucun

groupement humain qui soit dépourvu de toute trace de civilisation. Ainsi, aucun explorateur n'a signalé jusqu'ici des hommes qui mangent de la viande crue. Même lorsque les procédés de cuisson sont inconnus, ce sont des procédés mécaniques ou des procédés fermentaires qui servent à la préparation de la viande.

Les études faites chez les peuples les plus inférieurs en civilisation montrent toujours un régime mixte : aliments végétaux résultant du ramassage, aliments animaux provenant d'une chasse rudimentaire, du miel sauvage, etc. La proportion des aliments animaux et végétaux est généralement la suivante : deux tiers de produits animaux et un tiers de végétaux (Weddas, Andamanais). Chez d'autres, il y a une plus forte prédominance de végétaux, pouvant aller à un régime végétarien presque complet. Il est à remarquer que ce choix n'est généralement commandé que par les circonstances extérieures et nullement par des interdictions religieuses ou des idées préconçus. La preuve en est qu'au moment de l'abondance du gibier les aliments animaux prédominent pour rétrocéder lorsque le gibier devient rare. On dit par exemple que les bushmen sont devenus plus ramasseurs et moins chasseurs qu'autrefois depuis que le gibier a été refoulé par les progrès de la colonisation.

Cette brève étude de l'alimentation de l'homme naturel, nous montre que le régime biologique de l'homme est l'omnivorie et qu'il n'est nullement jus-

tifié de dire que la civilisation a eu une influence fâcheuse sur l'alimentation. Quant à la proportion respective de chaque constituant alimentaire, c'est avant tout, une affaire de circonstances extérieures vis-à-vis desquelles l'omnivorie offre des aptitudes remarquables d'adaptation.

INTERDICTIONS DANS LE CHOIX DES ALIMENTS

Il est certain que l'homme primitif, ainsi que la plupart des animaux, possède un instinct pour éviter les nourritures nuisibles. En ramassant des produits végétaux, il fallait savoir éviter les plantes toxiques qui sont suffisamment répandues sous tous les climats. Nous n'insistons pas ici sur la question complexe de la nature de cet instinct. Résulte-t-il d'une expérience collective transmise de générations en générations et constituant une première forme de la tradition ou bien est-il plus profondément enraciné et se trouve-t-il inscrit dans le patrimoine biologique de l'espèce; nous n'en savons rien.

En tout cas, à mesure que la civilisation se développe, la limitation du choix des aliments, due jusqu'alors au seul instinct, prend source dans des considérations d'ordre religieux. La forme primitive de ces interdictions est constituée par le *tabou*. Certains animaux ou certains végétaux deviennent tabous et il est interdit de les manger et même de les tuer ou de les arracher.

Maurizio fait remarquer que le péché originel, enseigné par le christianisme, résulte de la non obser-

vation d'un tabou qui frappait les fruits d'un certain arbre. Il existe actuellement chez beaucoup de peuples primitifs de telles prescriptions de tabou. Elles concernent généralement l'emblème d'un groupe totémique, cet emblème étant soit un animal, soit une plante, généralement un arbre. Cette interdiction est valable pour tout le groupe totémique. Celui qui enfreint de telles interdictions est généralement puni de mort. Chez certains peuples, en particulier en Australie, le tabou est levé pendant les jours de fête et il est même obligatoire, à ces occasions, de se nourrir des aliments interdits les jours ordinaires.

Il semble que très rapidement les aliments ont acquis une signification mystique. Dans le tabou qui frappe l'emblème totémique, l'idée directrice est que celui-ci devient un support de la divinité. Le primitif pousse le symbolisme très loin et le symbole est immédiatement identifié avec l'objet qu'il doit représenter.

Dans un autre cas, les aliments acquièrent des vertus mystiques : la viande symbolise les vertus guerrières; les végétaux, la sagesse et la douceur, etc. Les préceptes alimentaires compliqués de l'Inde, semblent être inspirés par l'idée du pouvoir mystique des aliments. On sait que la société hindoue est divisée en castes et cette division est la plus stricte, la plus absolue qui puisse être imaginée. Toute relation entre les membres d'une caste avec ceux d'une autre sont rigoureusement interdites. Entre autres

prescriptions, le régime alimentaire de chaque caste est étroitement défini.

Les prêtres, les brahmanes, s'abstenaient complètement de viande, de poissons et même de certains aliments végétaux, comme l'ail, l'oignon, les champignons et d'une façon générale tout ce qui pousse sur du fumier. Ils ne devaient pas consommer non plus les résidus d'un repas, ni les aliments touchés par des personnes impures, etc. Des exceptions étaient admises pour les animaux tués en vue d'un sacrifice. Les infractions à ces règlements étaient diversement appréciées. La consommation d'animaux sauvages était moins sévèrement punie que celle d'animaux domestiques. D'ailleurs, la viande de bœuf et de porc était interdite à tous les Hindous. Non seulement les aliments mais la façon de manger des Brahmanes était également réglementée. Ils ne devaient pas manger debout, ni couché, ni complètement habillés. Ils devaient manger en regardant, soit vers le sud, soit vers l'est. Ils ne devaient pas faire plus de deux repas par jour et les heures de ceux-ci étaient étroitement limitées. Les boissons alcooliques leur étaient rigoureusement défendues. Après les repas, ils devaient se laver la bouche et les mains.

Dans les autres castes, les préceptes étaient toujours moins sévères et moins compliqués. Les guerriers pouvaient et même devaient consommer de la viande, surtout celle des animaux sauvages. Ils buvaient également des boissons fermentées.

Quant aux classes moyennes (Vaishya) et à la

grande masse des parias, ils pouvaient manger à peu près n'importe quoi, à condition qu'ils trouvent quelque chose à manger.

La répugnance aux aliments d'origine animale qui est encore aujourd'hui si vive chez les Hindous, prend sa source dans la croyance à la métempsychose. En mangeant de la viande, on craint toujours de manger l'incarnation d'un ancêtre.

Nous connaissons mal les préceptes alimentaires des religions anciennes, aujourd'hui éteintes. Chez les Egyptiens, les Chaldéens, il existait des tabous et de fortes restrictions qualificatives et quantitatives de nourriture à certaines occasions, mais elles n'intéressaient sans doute que les prêtres.

De même chez le Grecs et les Romains, des préceptes alimentaires ne semblent avoir été prescrits que pour les initiés de certains mystères. Ainsi, les adeptes de la religion orphique de Pythagore s'abstenaient de la viande, en particulier de celle des animaux domestiques. L'adhésion aux mystères d'Eleusis nécessitait également l'abstinence de viande.

L'interdiction de consommer, tout au moins d'une façon courante, les animaux domestiques pose un problème irrésolu encore. Il existe, en effet, des peuples qui pratiquent l'élevage ou tout au moins l'appropriation des animaux, sans manger leur chair. Ce fait que Maurizio appelle, de la « thésaurisation » des animaux semble avoir une signification religieuse, tout au moins au début. En effet, les animaux « thésaurisés » servaient à des sacrifices ou pour

traîner le « char sacré », emblème du soleil. Beaucoup de peuples actuels de l'Afrique ont des troupeaux considérables et ne traitent pas leurs vaches et ne mangent pas la chair de leur bétail.

Dans cet ordre d'idées, citons le préjugé qui interdisait encore jusqu'à ces dernières années la consommation de la viande de cheval à la presque totalité de la population européenne. Ce sont les Juifs qui interdisaient formellement la viande de cheval. Pendant l'antiquité, sans qu'il y ait d'interdiction formelle, ni les Grecs, ni les Romains ne mangeaient de cheval, sans qu'on sache exactement pourquoi. Aucune raison hygiénique ne permet d'expliquer ce préjugé qui permet de douter de la nature hygiénique d'autres préceptes semblables.

Parmi les religions anciennes et existant encore aujourd'hui, c'est le judaïsme qui comporte le plus grand nombre de préceptes alimentaires. Ces préceptes comportent des tabous, portant sur la viande de pores, sur les animaux morts spontanément, etc. Ils comportent également des jeûnes, des cérémonies de purification, des prescriptions concernant le mode de préparation des aliments, etc. Il y avait également chez les Israélites des prêtres inférieurs, chargés de la sacrificiation des animaux. Ce sacrificateur devait s'assurer si l'animal n'était pas impur, il devait le tuer selon certaines règles précises. Les Juifs modernes cherchent à donner à ces préceptes une signification hygiénique. Si certains d'entre ces préceptes paraissent, en effet, correspondre à des enseignements

hygiéniques modernes, rien n'indique qu'ils ont été conçus dans cet esprit. Si on les compare à des préceptes semblables à d'autres religions, on se convainc même de l'origine mystique de ces règles.

L'Islam a repris un certain nombre des préceptes de la religion juive et ces préceptes, moins compliqués, plus souples, sont certainement beaucoup plus strictement observés encore aujourd'hui que ceux des Israélites.

Quant au christianisme, il a manifesté une grande largeur de vues au point de vue de l'alimentation. Imprégné d'un spiritualisme plus pur que les religions anciennes, il se désintéressa des questions matérielles. Tout au plus prescrivit-il, à titre de mortification, des jeûnes rituels, dont le système autrefois assez compliqué et assez sévère, s'est simplifié aujourd'hui et se trouve généralement observé par les fidèles et, par routine, même par les incroyants.

Nous avons étudié rapidement les principaux systèmes philosophiques qui comportent des préceptes alimentaires. En effet, il est tout à fait exceptionnel qu'une doctrine alimentaire surgisse seule et qu'elle ne fasse pas partie de tout un système philosophique. Même la doctrine de l'hygiène alimentaire moderne fait partie du système de la science médicale.

Le fait que ces préceptes alimentaires sont généralement inspirés par des considérations métaphysiques, morales et mystiques, rend très difficile leur distinction avec les préceptes religieux. Certaines de

ces prescriptions, comme celles de la « Christian Science », sont à la fois philosophiques et religieuses.

La philosophie alimentaire de l'Antiquité, enseignée par Pythagore, par Platon, par Sénèque, etc., enseignait toujours la modération et tendait même complètement vers le végétarisme. C'est Pythagore qui est généralement considéré comme le père du végétarisme, bien que les Orientaux aient enseigné ce mode d'alimentation bien avant lui. Pythagore s'inspirait de considérations purement métaphysiques pour interdire non seulement la consommation, mais aussi le sacrifice des animaux.

A toutes les époques de haute civilisation, l'alimentation connut une diversité et une richesse telle qu'elle provoquait nécessairement une réaction tendant à la simplifier. Le mouvement végétarien du xix^e siècle, amorcé au xviii^e, fait partie de cet élan de « retour à la nature », prêché par Jean-Jacques Rousseau. Les précurseurs du mouvement végétarien semblent être Newton (1811) et surtout Antoine Gleizès (1840). L'ouvrage de ce dernier, « Thalysie ou la nouvelle existence », volume copieux, apporte des arguments innombrables en faveur d'une alimentation d'origine exclusivement végétale. En dehors d'arguments anatomiques, physiologiques et hygiéniques, ceux tirés de la Bible, de l'Histoire ancienne, de la métaphysique, de la morale et de la religion, abondent. Aucun de ces arguments cependant ne résiste à l'examen scientifique. Aucun des arguments apportés depuis le livre de Gleizès par les partisans du

végétarisme ne peut résister devant les faits scientifiques. Le végétarisme ne constitue pas un retour à la nature, puisque l'homme naturel n'a jamais été purement végétarien. Les raisons sentimentales et morales, concernant le droit qu'a ou n'a pas l'homme de tuer des animaux pour s'en nourrir ne sont que des arguments sans valeur. Et l'injure de « mangeur de cadavre », lancée par les végétariens, ne peut avoir d'autre valeur que celle d'une boutade.

Les doctrines communément appelées végétariennes doivent être distinguées en deux groupes, celles qui admettent les produits d'origine animale (lait, œuf, beurre, miel, etc.) et ne condamnent que la viande et celles qui excluent tout ce qui provient directement et indirectement des animaux. Une doctrine encore plus stricte est celle des naturistes qui ne consomment aucun aliment ayant subi une préparation artificielle quelconque. Ils condamnent donc non seulement la cuisson, mais aussi les procédés fermentaires (panification, fabrication des boissons, etc.), les procédés de raffinage (sucre), etc. Un des représentants modérés du naturisme, Carton, admet cependant le pain, le lait caillé, la fermentation acide formant la choucroute, etc.

Le naturisme, ainsi que toutes les nuances du végétarisme, possède des principes à allure scientifique. L'un de ces principes fondamentaux est celui qui a trait à une distinction entre l'aliment vivant et l'aliment mort. Carton développe cette idée par l'exemple suivant :

« Voici un exemple banal qui montrera ce que l'on perd quand on fait cuire un aliment. Si, ouvrant une pomme crue, on prend un de ses pépins et qu'on le mette en terre, au bout d'un certain temps il en sortira un frêle arbuste qui, peu à peu, deviendra un arbre vigoureux avec un tronc puissant, des branches pleines de sève qui se couvriront de fleurs et se chargeront de fruits. Ce pépin semé contenait donc en lui, à l'état latent et condensé, tout un plan vital, toute une architecture compliquée, un groupement de caractères spécifiques acquis, conservés dans l'invisible et transmis de génération en génération par les pommiers, ses ascendants. Et tout ce potentiel occulte, c'est la force vitale qui était contenue dans le pépin, qui l'a réalisé sur le plan matériel.

Mais, par contre, si l'on fait cuire au four une pomme entière et qu'ensuite on place l'un de ses pépins dans les meilleures conditions de germination, qu'en sortira-t-il ? Rien. Il pourrira. Et pourtant, après cuisson, ce pépin contient tout ce qui constitue l'aliment à la mode classique, c'est-à-dire des matières azotées, hydrocarbonées grasses et minérales, et cela à un taux identique et même des symbiotes qui résistent jusqu'à 120°. Néanmoins, il est évident que quelque chose d'autre a été détruit, puisqu'il ne germe plus et ce quelque chose que nos analyses chimiques ou microscopiques sont impuissantes à révéler, et que la plupart des auteurs ne soupçonnent pas, c'est une énergie potentielle, une provision de force vitale dont nous pouvons bénéficier, en consommant

l'aliment crû et dont nous nous privons fâcheusement en le cuisant ou en le stérilisant ».

Ce passage de Carton nous donne un échantillon du raisonnement non seulement des naturistes, mais des partisans de toutes les sectes surtout abondantes en Amérique. On présente des faits indiscutables et on les interprète d'une façon fort séduisante qui doit faire de l'effet sur un public non habitué au raisonnement scientifique. Ainsi, lorsqu'on a découvert les vitamines, leur rôle dans l'alimentation semblait constituer un triomphe pour tous ceux qui prêchaient un retour à l'alimentation naturelle. Voici qu'il y a dans les aliments — disaient-ils — des entités mystérieuses qui défient la science et qui doivent constituer le support de la force vitale qu'aucune chimie ne pourra jamais synthétiser. Or, voici qu'aujourd'hui nous connaissons la constitution chimique des principales vitamines, nous savons faire la synthèse de la plupart d'entre elles et nous connaissons les conditions dans lesquelles elles se détruisent. Il serait curieux de connaître l'avis des naturistes sur la question des vitamines aujourd'hui.

Dans l'ensemble, les doctrines alimentaires modernes n'ont pas de bases plus sérieuses que les préceptes religieux. Cependant, lorsqu'on fait abstraction de leurs exagérations, de leur caractère agressif et absolu, il faut reconnaître qu'elles constituent une réaction salutaire contre les excès de notre alimentation en viande, en boissons alcooliques de plus en plus compliquées et en aliments de conserve dont la préparation ne respecte pas toujours les vitamines.

LES RESTRICTIONS ALIMENTAIRES QUANTITATIVES

Toutes les religions, anciennes et actuelles, connaissent le jeûne, sous une forme plus ou moins rigoureuse. L'interprétation des restrictions quantitatives des aliments est différente selon les cas et selon les religions. Dans un premier cas, le jeûne constitue la commémoration d'un événement malheureux dans l'histoire de la religion. Tel semble être le cas pour le jour maigre du vendredi, pour le vendredi saint en particulier. Dans un autre cas, le jeûne rituel constitue une sorte d'expiation des péchés, comme dans le cas du grand jeûne des Juifs. Dans une troisième catégorie de cas, en dehors de toute question de péché, le jeûne constitue une mortification volontaire destinée à reléguer notre corps au second plan et à élever notre âme vers la divinité. C'est dans cet esprit que les Hindous pratiquent le jeûne. Dans beaucoup de religions primitives actuelles, le jeûne fait partie des cérémonies de purification qui précèdent l'initiation.

Enfin, l'interprétation rationaliste des religions a cherché dans les prescriptions de jeûne des préceptes hygiéniques. Les doctrines philosophiques ali-

mentaires modernes ont repris le jeûne dans ce dernier sens. Un certain nombre de cures de jeûne ont été préconisées pour traiter des maladies chroniques. Un guérisseur allemand, Schroth, ancien cocher de fiacre, traitait toutes les maladies par une cure de son invention. Celle-ci consistait en une alternance de jours de diète sèche et de jours d'alimentation presque exclusive avec du vin. L'alimentation était extrêmement réduite et consistait en pain rassis. Cette méthode parfaitement absurde a eu beaucoup de partisans, même parmi les médecins.

La cure de Dewey allait encore plus loin dans le sens du jeûne. Les malades étaient soumis pendant 30 à 40 jours à une restriction alimentaire extrême, liée à une réduction des boissons. Seuls des sujets munis d'un tempérament robuste résistèrent à un tel régime.

La cure de Guelpa est une forme un peu atténuée de la précédente. Elle comprend une purge de sulfate de soude pendant plusieurs jours consécutifs (40 à 50 grammes de sulfate de soude chaque jour). Pendant cette période, s'abstenir de tout aliment, mais boire des tisanes, du thé, du café ou de l'eau. Pendant la semaine suivante, on permet une alimentation consistant en salades, pomme de terre et pain. Puis on recommence quelques jours de purgation et de jeûne et ainsi de suite.

Ces prescriptions empiriques sur les dangers desquelles il nous semble inutile d'insister, sont encore basées sur des considérations théoriques, basées sur l'interprétation fantaisiste des faits scientifiques.

Nous n'avons qu'à citer ici quelques chapitres de l'ouvrage de Carton (qui est cependant l'un des plus modérés des naturistes) : « L'aliment est plus dégradateur que réparateur des forces ». « On vit presque autant d'excitation alimentaire que de substances alimentaires ». « L'essentiel de nos forces est en nous ». Carton ne reconnaît pas que les substances alimentaires sont destinées à réparer les pertes constantes de matière vivante que subit l'organisme. Il pense au contraire que l'alimentation fait dépenser de l'énergie. Il semble qu'on va ici à l'encontre non seulement de ce qu'enseigne la science la plus élémentaire, mais aussi ce qu'indique le plus honnête bon sens. On voit ici que les naturistes descendent en ligne droite des mystiques : l'énergie vitale est tout, la matière n'est que tout à fait accessoire.

La pratique du jeûne n'est cependant pas antiscientifique et tout médecin sait le bénéfice qu'un tube digestif surmené peut retirer d'un repos de courte durée. Il faut cependant envisager le problème sans idée préconçue et reconnaître que l'organisme perd chaque jour une quantité importante de ses forces par le seul travail des organes, sans compter la dépense musculaire et que ces pertes doivent être réparées, sous peine de troubles très graves. Il n'y a pas lieu de mêler le spiritualisme à une question purement matérielle.

PRESRIPTIONS PARTICULIERES

Nous allons mentionner ici brièvement quelques coutumes alimentaires qui montrent à quel point les croyances mystiques influent sur le choix de la nourriture. Nous avons déjà vu que certains aliments ont acquis la valeur d'un symbole. Lorsqu'une sorte d'aliment devint le symbole d'une vertu ou d'une force, en consommant cette nourriture on crut acquérir cette vertu ou cette force. Lorsqu'un aliment devint le symbole de la divinité, le fait de le manger faisait entrer la divinité en soi. Le mystère de la communion chrétienne est encore la survivance d'un tel rite alimentaire.

Ainsi, l'anthropophagie, qui fut peut-être une habitude alimentaire courante chez l'homme sauvage, est devenue peu à peu un acte purement religieux. Meyerhofer résume dans un tableau les diverses catégories de cannibalisme. Voici les diverses catégories, empruntées à ce tableau :

I. — Cannibalisme non rituel. Il consiste dans la consommation de la chair humaine au même titre que de celle des animaux. Dans certaines tribus, on pratiquait un véritable élevage des esclaves destinés à la consommation.

II. — Endocannibalisme. Ici, le fait de manger un individu constitue un acte de vénération ou d'amour. On mange ainsi ses parents lorsqu'ils deviennent vieux, on mange ses enfants et l'on consomme les cadavres des guerriers particulièrement valeureux. On pense ainsi s'approprier les vertus et qualités de ceux que l'on mange.

III. — Exocannibalisme. Il consiste à manger ses ennemis; il constitue aussi un mode d'exécution capitale des criminels et des prisonniers de guerre.

IV. — Cannibalisme accidentel. S'observe au cours d'une famine, dans les naufrages, etc.

D'autres mœurs, moins macabres, mais aussi barbares, sont constituées par la géophagie, la coprophagie, la placentophagie, etc.

La géophagie semble être assez répandue dans toutes les parties du monde. Pendant le moyen âge, on aurait confectionné en France du pain, contenant une forte proportion de terre et un peu de farine (Hintze). Il est difficile de savoir la signification de la géophagie, mais il semble que cette coutume soit la conséquence d'une sorte de communion mystique avec la terre.

La coprophagie ne s'observe guère que d'une façon tout à fait sporadique à titre alimentaire. Par contre, les matières fécales faisaient partie de nombreux médicaments anciens et la bouse de vache constitue encore un remède de nos campagnes.

Chez de nombreux peuples, il est d'usage de manger le placenta. Beaucoup d'animaux pratiquent éga-

lement la placentophagie et non seulement des carnivores, mais aussi des herbivores stricts comme le cheval. Dans l'espèce humaine, c'est tantôt la mère qui consomme le placenta, tantôt le plus souvent le père. Les Mongols mangent également le placenta des chamelles.

RAPPORTS AVEC L'HYGIENE ALIMENTAIRE

Les efforts tentés en vue d'une interprétation rationnelle des religions cherchent à mettre d'accord les prescriptions alimentaires de celles-ci avec la science alimentaire. Par contre, l'étude comparée des religions nous convainc de plus en plus que les préceptes alimentaires, tout comme les autres règles édictées, sont uniquement d'origine mystique. Certes, on peut parler ici d'une tentative scientifique dans le même sens où l'on peut dire que les cosmogonies anciennes constituent les premiers essais d'interprétation scientifique de l'univers.

La science a mis des millénaires avant d'arriver à son stade de maturité que nous lui connaissons aujourd'hui. Après les phases de croyance, puis de raisonnement, elle est aujourd'hui à l'époque du fait d'observation ou d'expérience. Nous ne donnons le nom de science qu'à ce qui est basé sur l'observation ou sur l'expérimentation, mais il ne faut pas oublier qu'une telle science est de fondation récente et que nous n'avons pas le droit de dédaigner les connaissances qui ont constitué la vérité humaine pendant des millénaires. Nous avons d'autant moins le droit que, dans le cas qui nous occupe, ces vérités ont été

appliquées à la pratique et qu'elles ont permis à l'homme d'arriver jusqu'à aujourd'hui.

Certes, les erreurs alimentaires ont été nombreuses et l'on trouve dans l'histoire de l'humanité des époques où tout un peuple fut décimé par les conséquences d'une nourriture quantitativement ou qualitativement insuffisante. L'histoire des grandes maladies par avitaminose, telles que le béri-béri, la pellagre, le scorbut, etc., montrent combien l'instinct naturel de l'homme peut être faillible lorsqu'il s'agit de choisir ses aliments ou de décider de leur mode de préparation. Les épidémies d'ergotisme, si fréquentes au Moyen Age, l'extension de l'alcoolisme et de l'usage d'autres stupéfiants montrent que l'homme a besoin d'être dirigé dans sa nourriture.

Les religions constituent les premiers essais d'une telle réglementation. Dans les cas où cette réglementation était très complète comme chez les Hindous et chez les Juifs, on peut parler d'un véritable système sanitaire. Il est vrai que ce système était entouré de cérémonies, de rites compliqués qui en masquaient le caractère sanitaire. Il est vrai aussi qu'ils n'avaient pas un but hygiénique, mais purement mystique. Peu importe, ils n'en constituent pas moins les premières tentatives d'une hygiène alimentaire qui n'est aujourd'hui encore qu'ébauchée dans ses grandes lignes.

L'homme, même l'homme civilisé, est beaucoup plus accessible aux arguments sentimentaux qu'aux explications scientifiques. Ainsi, la religion peut constituer encore aujourd'hui un moyen très efficace pour

propager des préceptes hygiéniques. A plus forte raison, l'hygiène doit respecter ceux des préceptes religieux qui sont en accord avec son enseignement.

Quant aux doctrines philosophiques, leur force d'expansion est également très grande. On doit cependant les surveiller de près car elles fournissent trop souvent des prétextes au charlatanisme, outre qu'elles peuvent propager des idées dangereuses et antihygiéniques.

CONCLUSIONS

1° En dehors de sa détermination biologique et de sa dépendance des conditions du milieu, l'alimentation de l'homme est influencée par des facteurs spirituels, représentés par des préceptes religieux ou philosophiques et par des règles d'hygiène.

2° Ainsi que le montrent les études préhistoriques et l'observation des populations primitives actuelles, à l'état naturel l'homme est omnivore, pouvant adapter son régime alimentaire aux divers climats et aux diverses conditions économiques.

3° Dès l'apparition d'une civilisation rudimentaire, les prescriptions religieuses viennent limiter l'omnivorie, en interdisant la consommation de certains aliments. Ces interdictions sont toujours d'origine mystique, les divers aliments étant devenus des symboles soit de la divinité soit de certaines vertus ou de vices. Parmi les théories philosophiques modernes qui touchent l'alimentation, nous avons envisagé les diverses formes de végétarisme et de naturisme, caractérisées également par l'interdiction de certaines catégories d'aliments.

4° Presque toutes les religions ont édicté des prescriptions de jeûne. Ces prescriptions étaient toujours basées sur l'idée d'une expiation, d'une mortification ou d'une purification. Les doctrines modernes ont repris l'idée du jeûne et l'ont parfois poussée très loin.

5° Parmi les coutumes alimentaires particulières, nous avons étudié l'anthropophagie, la géophagie, la coprophagie et la placentophagie. Ces coutumes semblent procéder presque toujours d'une idée mystique.

6° Les explications rationalistes des religions ont tenté de donner à ces préceptes une interprétation hygiénique. En réalité, si certains d'entre eux sont en accord avec l'hygiène alimentaire moderne, il ne semble pas qu'à l'origine ils aient eu un autre sens que celui d'une règle mystique.

Vu :

LE DOYEN :
TIFFENEAU.

Vu :

LE PRÉSIDENT DE LA THÈSE :
TANON.

Vu et permis d'imprimer :

LE RECTEUR DE L'ACADÉMIE DE PARIS,
ROUSSY.

BIBLIOGRAPHIE

- BOURDEAU. — Histoire de l'alimentation. Paris, 1894.
- CARTON. — Traité de Médecine, d'Alimentation et d'Hygiène naturistes. Paris, 1924.
- DEWEY. — Le jeûne qui guérit. Paris, 1912.
- HINTZE. — Geographie und Geschichte der Ernährung. Leipzig, 1934.
- Le Coran.*
- La Bible.* — DEUTÉRONOME : préceptes israélites.
- LEBLANC (Louis). — Considérations médicales sur l'anthropophagie (*Thèse Paris*, 1928).
- MAURIZIO. — Histoire de l'alimentation végétale. Paris, 1932.
- MEYERHOFER et PIRQUET. — Lexikon der Ernährungskunde. Vienne, 1926.
- ROUX. — Appétits et jeûne devant l'hygiène et la thérapeutique (*Thèse Paris*, 1924).
- SCHAPIRO. — Hygiène alimentaire des Juifs. (Paris, 1930).
- TANON. — Hygiène aux temps préhistoriques (Conférence à la radio, in *Cahiers de radio*, Paris).



IMPRIMERIE SPECIALE
DE LA LIBRAIRIE
LOUIS ARNETTE



